

For product questions contact:
Jarden Consumer Service
USA: 1.800.334.0759
Canada: 1.800.667.8623
www.oster.com

Para preguntas sobre los productos llame:
Jarden Consumer Service
EE.UU.: 1.800.334.0759
Canadá: 1.800.667.8623
www.oster.com

SPR-050710

Printed in China

Impreso en China



User Manual **Countertop Oven**

Manual de Instrucctiones **Horno Versátil Para Mostrador**

MODEL/MODELO TSSTTVCA01



Visit us at www.oster.com

P.N. 139214

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

- READ ALL INSTRUCTIONS, PRODUCT LABELS AND WARNINGS BEFORE USING THE COUNTERTOP OVEN.
- Do not touch hot surfaces. Always use oven mitts when handling hot materials and allow metal parts to cool before cleaning. Allow the unit to cool thoroughly before putting in or taking off parts. Always use the oven handles when moving the unit.
- When the unit is not in use and before cleaning, unplug the countertop oven from the wall outlet. Note: Make sure the oven is turned off before unplugging.
- To protect against risk of electrical shock, do not immerse the appliance in water or any other liquids.
- Close supervision is always necessary when this or any appliance is used near children. This appliance is not for use by children.
- Do not operate this or any appliance with a frayed or damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or is dropped or has been damaged in any manner. Return the countertop oven to the nearest Authorized Sunbeam Appliance Service Center for examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
- Do not use attachments not recommended by the manufacturer; they may cause fire, electric shock or personal injury.
- Do not use outdoors or for commercial purposes.
- Do not use this appliance for other than its intended use.
- Do not let the cord dangle over the edge of a tabletop or countertop or touch hot surfaces.
- Do not place the appliance near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
- Extreme caution should be used when using containers constructed of material other than metal or glass.
- A fire may occur if the countertop oven is covered or touching flammable materials, including curtains, draperies, walls, etc., when in operation. Do not store any items on top of the appliance when in operation.

- When using countertop oven, pull the unit out a minimum of 6 inches away from the wall or other cords.
- Do not store any materials, other than manufacturer's recommended accessories, in this unit when not in use.
- Do not place any flammable materials in oven, such as paper, cardboard, plastic or any materials that may catch fire or melt.
- Do not cover the oven tray with metal foil. This will cause overheating of the appliance.
- Oversized foods or metal utensils must not be inserted in the appliance as they may create a fire or risk of electrical shock.
- Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts involving a risk of electrical shock.
- Use extreme caution when removing pan or disposing of hot grease or other hot liquids.
- To turn this appliance off, return all controls to the "OFF" position and remove cord from outlet.

This Unit Is for Household Use Only

Short Power Supply Cord Instructions

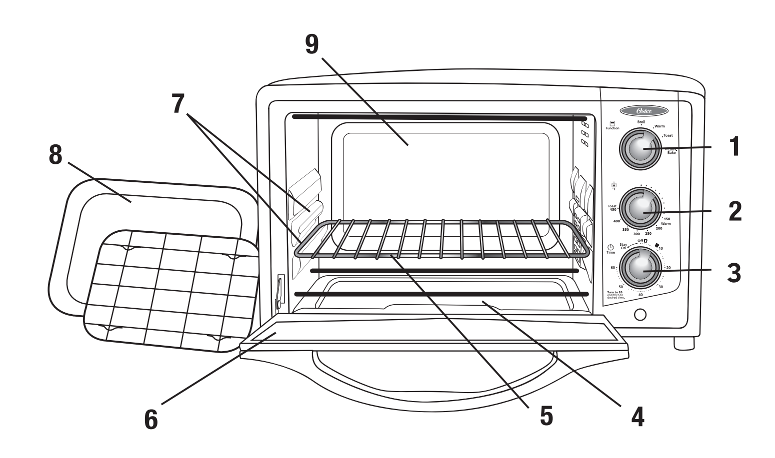
A short power-supply cord is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. An extension cord may be used if care is exercised in its use. If an extension cord is used, the electrical rating of the cord must be at least as great as the electrical rating of the appliance. The extension cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

For Products Purchased in the United States and Canada Only

To reduce the risk of electrical shock, this appliance has a polarized plug (*one blade is wider than the other*). This plug fits a polarized outlet only one way; if the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. ***Do not attempt to defeat*** this safety feature.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

LEARNING ABOUT YOUR COUNTERTOP OVEN



1. **Function Selector Knob** – Select cooking function by turning knob to desired setting. (*See Figure 1*)
2. **Temperature Control Knob** – Adjust the dial thermostat to the desired temperature. (*See Figure 2*)
3. **Timer Control Knob with Bell Signal** – Set cooking time up to 60 minutes. Will automatically turn the oven OFF at the end of the cooking time. (*See Figure 3*)
4. **Removable Crumb Tray** – For crumb or fallen food particles collection. Pulls out for easy cleaning.
5. **Removable Wire Rack** – See "Positioning Rack" section.
6. **Tempered Glass Door** – For front viewing of food.

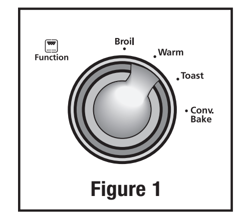


Figure 1

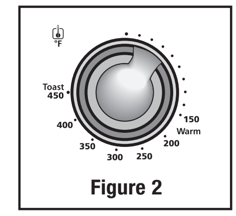


Figure 2

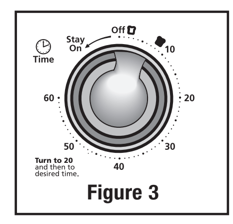


Figure 3

7. **Two Rack Positions**
8. **Baking Pan & Cookie sheet in one and Broil Rack** – Use for all your baking, broiling and grilling needs.
9. **Easy Clean Interior Walls** – Allows fast clean up.

PREPARING TO USE YOUR COUNTERTOP OVEN FOR THE FIRST TIME

NOTE: During initial start up you may detect a slight smell and/or smoke. Turn the temperature to max and let run for approximately 5 minutes.

If you are using your Countertop oven for the first time, please be sure to:

- Remove any stickers from the surface of the oven.
- Open oven door and remove all printed documents and paper from inside the Countertop Oven.
- Clean the rack and pan with hot water, a small amount of dishwashing liquid and a non-abrasive cleaning pad.
- DO NOT IMMERSE THE BODY OF THE UNIT IN WATER.
- Dry the unit thoroughly before using.
- Select a location for the Countertop Oven. The location should be in an open area on a flat counter where the plug will reach an outlet.
- Plug the Countertop Oven into a 120 Volt AC electrical outlet.

WARNING: When Countertop Oven is in use or cooling down, please be sure there is a 6-inch clearance between the Countertop Oven and any other surface including cords. Be sure the cord is not resting against the back of the Countertop Oven.

To Use the Toast Function

Step 1. Place food on Wire Rack.

Step 2. Close glass door completely.

Step 3. Turn the Function dial to Toast.

Step 4. Turn the Temperature dial to 450˚ F

Step 5. Turn the Timer past 20 minute mark to engage timer, then back to desired toast time anywhere between the Toast symbols.

Step 6. When toasting is complete, open door completely and remove food. For best toasting results, position the rack in the upper position.**

To Use the Convection Bake Function

The Convection Bake function turns on a built in fan that circulates hot air in the oven chamber cooking your food faster and more evenly. Preheat oven 5-7 minutes at desired temperature with oven rack in place.

Step 1. Place baking pan with food inside on wire rack.

Step 2. Close glass door completely.

Step 3. Turn the Function dial to Convection Bake.

Step 4. Turn the Temperature dial to desired setting.

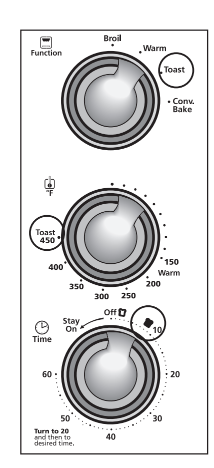
Step 5. Turn the Timer to desired cook time.*

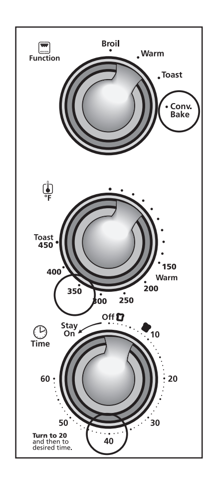
Step 6. When baking is complete, open door completely and remove food.**

FAQs About Convection Baking

What is Convection?

Answer: In your Countertop Oven there is a built in fan that circulates the hot air in the oven chamber cooking your food faster and more evenly.





How do I adjust the time for Convection?

Answer: On average, convection will shorten the cooking time by 30% but it varies by food. It is suggested to go with a shorter cooking time to start with and then add time if it is needed.

What are the best foods to use with Convection?

Answer: While a shorter cook time is often desirable, bake goods in particular benefit from convection cooking as the circulating air keeps oven temperature consistent throughout.

To Use the Warm Function

Step 1. Place baking pan with food inside on wire rack.

Step 2. Close glass door completely.

Step 3. Turn the Function dial to Warm.

Step 4. Turn the Temperature dial to 200º F.

Step 5. Turn the Timer to desired warming time.*

Step 6. When Warming is complete, open door completely and remove food.**

To Use the Broil Function

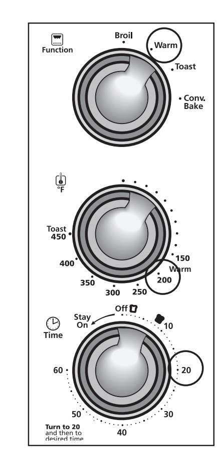
Adjustable Broil allows the oven to broil at any temperature. Great for melting cheese at 150º F or cooking fish at 400º F. Adjust as needed.

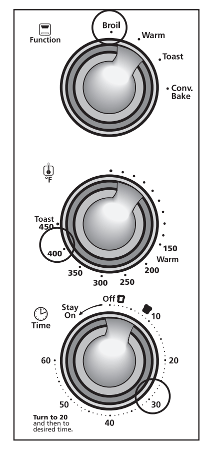
Step 1. Place food on broil rack or on baking pan if needed.

Step 2. Close glass door leaving approximately a 3-inch opening at the top of the Countertop Oven.

Step 3. Turn the Function dial to Broil.

Step 4. Turn the Temperature dial to desired temperature.





Step 5. Turn the Timer to desired cook time.*

Step 6. When Broiling is complete, open door completely and remove food.**

** **WARNING:** Cooked food and metal rack can be very hot, handle with care. Do not leave Countertop Oven unattended.

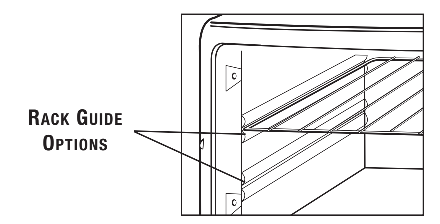
* **Special note:** If cook time is less than 20 minutes, you must turn Timer past the 20 minute mark to engage the timer then back to desired time.

Positioning Rack

- To accommodate a wide variety of foods the oven has two rack positions. The rack can be inserted in the oven in the upper or lower rack guides. The rack will fit into either of the rack guides inside of the Countertop Oven. (See Figure Below)
- Before removing the rack allow the unit to cool.
- To remove the rack, open the oven door and pull the rack towards the front of the oven. The rack will slide on the rack guides on the inside of the oven.

PLEASE NOTE: the oven rack may tilt downward causing food to shift when the rack is pulled out, proceed with caution.

- Positioning of the oven rack will depend on the size of the food and desired browning. Adjust rack downward to prevent top browning and upward to prevent bottom burning. For best toasting results, position the rack in the upper rack guide.



Cleaning Your Countertop Oven

DO NOT IMMERSE IN LIQUIDS.

Step 1. Turn all knobs to off position then unplug unit and let it cool, unplug from outlet.

Step 2. Wipe unit down with damp cloth. DO NOT IMMERSE IN WATER. Make sure to only use mild, soapy water. Abrasive cleaners, scrubbing brushes and chemical cleaners will damage the coating on this unit.

Step 3. Remove crumb tray by pulling out of Countertop Oven.

Step 4. Shake off crumbs from crumb tray. Cleaning the crumb tray often will avoid any accumulations.

Step 5. Remove wire rack and clean with damp cloth or place in top rack of dishwasher.

Storing Your Countertop Oven

Allow the appliance to cool completely before storing. If storing the Countertop Oven for long periods of time make certain that the Countertop Oven is clean and free of food particles. Store the Countertop Oven in a dry location such as on a table or countertop or cupboard shelf. Other than the recommended cleaning, no further user maintenance should be necessary.

Recipes

Brie and Artichoke Bruschetta

6 (1/3-inch-thick) slices of round country loaf
6 tablespoons extra-virgin olive oil
2 (6 1/2-oz.) jars marinated artichoke hearts, drained
1 (2 oz.) piece prosciutto or ham
1 small red onion, chopped
1 tablespoon chopped garlic
2 tablespoons balsamic vinegar
6 oz. brie
1 tablespoon chopped fresh mint
1 tablespoon chopped fresh basil
1/4 cup parmesan shavings

Set Oster® Toaster Oven to broil and pre-heat. Arrange bread in one layer on a baking pan, then brush tops with 2 tablespoons oil and season with salt and pepper. Broil until golden brown and transfer to a rack. Spread thin layer of Brie on toasted bread. Cut artichokes lengthwise into 1/4-inch-thick slices and cut prosciutto into matchsticks. Heat 1 tablespoon oil in a 10-inch heavy bottom skillet on moderately high heat. Add the onions and garlic. Stir frequently until they become transparent. Add the artichokes and prosciutto, cook the artichokes until golden (about 4 minutes) then add the balsamic vinegar. Add the basil and mint, salt and pepper to taste. Spoon the mixture over the toast. Top with Parmesan and serve immediately.

Cinnamon Toast

1 tablespoon brown sugar
2 teaspoons margarine, at room temperature
1/4 teaspoon ground cinnamon
2 slices whole wheat or multigrain bread

Combine the sugar, margarine and cinnamon in a small bowl with a fork until well blended. Spread each bread slice with equal portions of the mixture.
In an Oster® Toaster Oven, toast until the sugar is melted and the bread is browned to your preference.
Prep: 10 minutes. Total time: 30 minutes.

Honey Mustard Chicken with Spicy Pecan Cornflake Crust

This savory dish is low fat and your kids will love it.

1 cup Dijon mustard
1/2 cup chopped pecans
1 cup honey
Nonstick pan spray
3 pounds of skinless chicken thighs and/or breasts
Olive oil for drizzling
1 teaspoon cayenne pepper
1 18-ounce box cornflake cereal, pulsed in food processor until flakes are crumbs

Mix the mustard and honey together in a medium shallow bowl. Thoroughly coat the chicken on both sides. Combine cayenne pepper, cornflakes and pecans in another shallow bowl. Spray baking pan with nonstick spray and place breasts in pan. Drizzle top with olive oil. Bake at 375°F for 40 minutes or until chicken reaches internal temperature of 170°F and is no longer pink in center.

Roasted Turkey Breast with Aromatic Vegetables

1 small turkey breast
2 stalks celery, cut into ¼ inch dice
2 cloves garlic, peeled
1 lemon, halved
1 or 2 sprigs each of fresh rosemary and fresh thyme
Chili powder
1 small onion, cut into ¼ inch dice
Kosher salt and pepper
3 small carrots cut into ¼ inch dice
1 1/2 cups chicken broth

Preheat Oster® Toaster Oven to 450°F. Sprinkle vegetables in bottom of an 11 inch baking pan with 1 ½ - 2 inches sides and top with turkey breast. Tuck garlic and herbs under breast. Squeeze lemon on top of turkey and season with chili powder, salt and pepper. Cook for 25 minutes. Reduce oven temperature to 325°F and pour broth into bottom of pan, about 1 inch up the sides of the pan. Continue cooking until turkey juices run clear and it reaches internal temperature of 180°F.

Recipes

Mustard and Herb Pork Tenderloin with Roasted Potatoes

1 package pork tenderloins, 1 1/2-2 pounds
5 cloves garlic, peeled and minced
3 tablespoons Dijon Mustard
6 small Yukon Gold Potatoes, quartered
3 tablespoons fresh rosemary, stemmed and chopped
2 tablespoons olive oil
3 tablespoons fresh thyme, stemmed
1 tablespoon Kosher salt, plus additional for potatoes
1 teaspoon freshly cracked black pepper, plus additional for potatoes

Preheat Oster® Toaster Oven to 375°F. Coat pork with Dijon Mustard. In a small bowl, combine 2 tablespoons of rosemary, 2 tablespoons of thyme, salt, pepper and garlic. Spread over pork tenderloins and place in a large baking dish that fits comfortably inside toaster oven. Spread potatoes around pork drizzle with olive oil. Sprinkle potatoes with salt and pepper and remaining 1 tablespoon of rosemary and thyme. Cook for ½ hour or until pork tenderloin are no longer pink in the center. Remove pork, cover with foil and set aside. Check potatoes by piercing with fork to see if tender and cook for an additional 15-20 minutes if necessary.

Helpful Tips / Troubleshooting

PROBLEM	POTENTIAL CAUSE	SOLUTION
Overcooked / Undercooked Foods	• Incorrect temperature or time setting	• You may have to adjust the time and temperature to desired taste. • Because your Countertop Oven is smaller than your regular oven, it will heat up faster and generally cook in shorter periods of time.
	• Rack placement	• Refer to "Positioning Rack" Section, Page English-8. Rack may need to be adjusted to accommodate food
Burnt Smell initial burnoff	• Food build-up inside oven, on heating elements or in crumb tray.	• Refer to "Cleaning Your Countertop Oven" Section, Page English-9.
Oven does not turn ON	• Unit is unplugged	• Plug the Countertop Oven into a 120-volt AC electrical outlet.
	• Turn Timer	• Set timer knob and temperature knob to desired setting. Both must be turned on to operate the Countertop Oven.
Only one heating element is heating up	• Function setting selection determines which heating element will operate.	• Check to see if the Broil setting is selected.
Heating elements do not stay ON	• Heating elements will cycle ON and OFF to maintain proper heat.	• Confirm function setting is the correct one of choice.

1 Year Limited Warranty

Sunbeam Products, Inc. doing business as Jarden Consumer Solutions or if in Canada, Sunbeam Corporation (Canada) Limited doing business as Jarden Consumer Solutions (collectively “JCS”) warrants that for a period of one year from the date of purchase, this product will be free from defects in material and workmanship. JCS, at its option, will repair or replace this product or any component of the product found to be defective during the warranty period. Replacement will be made with a new or remanufactured product or component. If the product is no longer available, replacement may be made with a similar product of equal or greater value. This is your exclusive warranty. Do NOT attempt to repair or adjust any electrical or mechanical functions on this product. Doing so will void this warranty.

This warranty is valid for the original retail purchaser from the date of initial retail purchase and is not transferable. Keep the original sales receipt. Proof of purchase is required to obtain warranty performance. JCS dealers, service centers, or retail stores selling JCS products do not have the right to alter, modify or any way change the terms and conditions of this warranty.

This warranty does not cover normal wear of parts or damage resulting from any of the following: negligent use or misuse of the product, use on improper voltage or current, use contrary to the operating instructions, disassembly, repair or alteration by anyone other than JCS or an authorized JCS service center. Further, the warranty does not cover: Acts of God, such as fire, flood, hurricanes and tornadoes.

What are the limits on JCS’s Liability?

JCS shall not be liable for any incidental or consequential damages caused by the breach of any express, implied or statutory warranty or condition.

Except to the extent prohibited by applicable law, any implied warranty or condition of merchantability or fitness for a particular purpose is limited in duration to the duration of the above warranty.

JCS disclaims all other warranties, conditions or representations, express, implied, statutory or otherwise.

JCS shall not be liable for any damages of any kind resulting from the purchase, use or misuse of, or inability to use the product including incidental, special, consequential or similar damages or loss of profits, or for any breach of contract, fundamental or otherwise, or for any claim brought against purchaser by any other party.

Some provinces, states or jurisdictions do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages or limitations on how long an implied warranty lasts, so the above limitations or exclusion may not apply to you.

This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights that vary from province to province, state to state or jurisdiction to jurisdiction.

How To Obtain Warranty Service

In the U.S.A.

If you have any question regarding this warranty or would like to obtain warranty service, please call 1-800-334-0759 and a convenient service center address will be provided to you.

In Canada

If you have any question regarding this warranty or would like to obtain warranty service, please call 1-800-667-8623 and a convenient service center address will be provided to you.

In the U.S.A., this warranty is offered by Sunbeam Products, Inc. doing business as Jarden Consumer Solutions located in Boca Raton, Florida 33431. In Canada, this warranty is offered by Sunbeam Corporation (Canada) Limited doing business as Jarden Consumer Solutions, located at 20 B Hereford Street, Brampton, Ontario L6Y 0M1. If you have any other problem or claim in connection with this product, please write our Consumer Service Department.

PLEASE DO NOT RETURN THIS PRODUCT TO ANY OF THESE ADDRESSES OR TO THE PLACE OF PURCHASE.

PRECAUCIONES IMPORTANTES

Cuando use aparatos eléctricos, siempre deben tomarse algunas precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:

EA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

- LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES, LAS ETIQUETAS EN EL PRODUCTO Y LAS ADVERTENCIAS, ANTES DE USAR EL HORNO TOSTADOR.
- No toque las superficies calientes. Siempre use guantes cuando maneje materiales calientes y permita que las partes metálicas se enfríen antes de limpiar. Permita que la unidad se enfríe completamente antes de poner o quitar partes. Siempre use las asas del horno cuando mueva la unidad.
- Desconecte el horno tostador del tomacorriente cuando la unidad no esté en uso y antes de limpiarla. NOTA: Verifique que el horno tostador esté apagado antes de desconectar.
- Para protegerse contra una descarga eléctrica, no sumerja el aparato en agua o en otros líquidos.
- Supervisión continua es necesaria cuando éste o cualquier otro aparato sea usado cerca de los niños. Este aparato no debe ser usado por los niños.
- No opere éste ni ningún otro aparato con un cordón dañado o quemado o después de que el aparato ha funcionado inadecuadamente o ha sido dañado en cualquier forma. Devuelva el aparato al Centro de Servicio Autorizado Sunbeam más cercano para que lo revisen, reparen o para un ajuste.
- No utilice accesorios o aditamentos no recomendados por el fabricante, ya que pueden causar incendios, descargas eléctricas o lesiones personales.
- No utilice este aparato en exteriores o con propósitos comerciales.
- No utilice este aparato más que para lo que ha sido diseñado.
- No permita que el cordón cuelgue sobre la orilla de la mesa o del mostrador o toque superficies calientes.
- No lo coloque sobre o cerca de quemadores de estufas de gas o eléctricas, tampoco dentro de un horno caliente.
- Tenga extremo cuidado cuando use contenedores que no estén fabricados de vidrio o de metal.

- Puede ocurrir un incendio si el horno tostador está en operación y está en contacto o cubierto con materiales inflamables, incluyendo cortinas, tapicería, paredes, etc. No coloque ningún objeto sobre el aparato cuando esté en operación.
- Cuando esta unidad no esté en operación, no almacene dentro de él ningún material que no sea un accesorio recomendado por el fabricante.
- No coloque dentro del horno ningún material inflamable como papel, cartón, plástico o cualquier material que se pueda incendiar o derretir.
- No cubra la charola para migajas o ninguna parte del horno con papel aluminio o metálico. Esto puede causar el sobrecalentamiento del aparato.
- Los alimentos grandes o utensilios metálicos no deben ser introducidos en el horno tostador ya que pueden causar incendios o descargas eléctricas.
- No limpie con esponjas o fibras metálicas. Se pueden desprender trozos de la esponja o fibra y tocar partes eléctricas creando el riesgo de descargas eléctricas.
- Use extrema precaución cuando retire la sartén o cuando deseche la grasa caliente u otro líquido caliente.
- Para apagar este aparato, regrese todos los controles a la posición de APAGADO (“OFF”) y remueva el cordón del tomacorriente.

Esta Unidad Es Sólo para Uso Doméstico

Uso de un Cable Eléctrico Corto

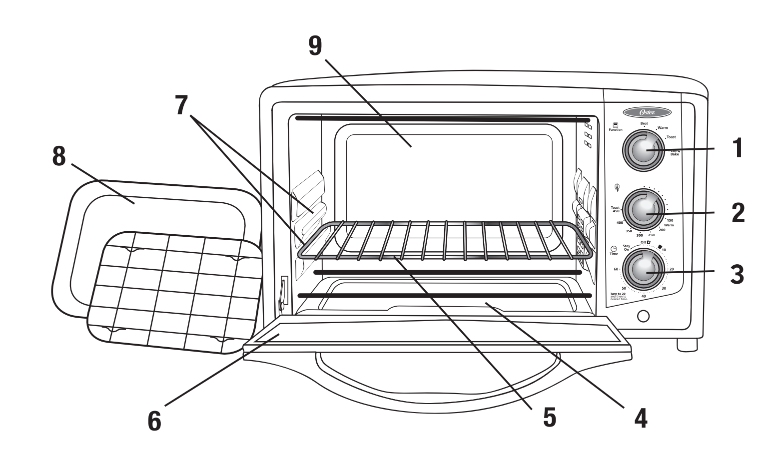
Se incluye un cable de tensión corto para evitar que se enrede o que cause tropiezos. Un cable de extensión puede usarse con cuidado. Si se usa una cable de extensión, la potencia eléctrica marcada en el cable de extensión debe ser por lo menos igual o mayor a la potencia eléctrica del aparato. El cable de extensión debe colocarse de manera que no cuelgue del mostrador o de la mesa, donde pueda causar tropiezos accidentalmente.

Sólo para Productos Comprados en los Estados Unidos y Canadá

Para reducir el riesgo de choque eléctrico, este aparato tiene un enchufe polarizado *(una cuchilla es más ancha que la otra)*. Cómo una medida de seguridad, este enchufe entrará en una toma de corriente polarizada de una sóla forma. Si el enchufe no entra completamente en un tomacorriente, voltéelo. Si aún así no entra, contacte a un electricista calificado. ***No intente modificar*** esta medida de seguridad.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Información Sobre su Horno de Mesa



1. **Perilla De Selección De Función** –Seleccione la función de cocción girando la perilla hasta la configuración deseada (*Vea la figura 1*)
2. **Perilla De Control De La Temperatura** – Ajuste el dial del termostato a la temperatura deseada. *(Vea la figura 2)*
3. **Perilla De Control De Reloj Programador Con Alarma** – Ajuste el tiempo de cocción hasta 60 minutos. El horno se apaga automáticamente al finalizar el tiempo de cocción. (*Vea la figura 3*)
4. **Bandeja Para Migas Extraíble** – Para la recolección de migas o partículas de comida caídas. Se extrae para una limpieza fácil.
5. **Rejilla De Alambre Extraíble** – Vea la sección "Colocación de la rejilla."
6. **Puerta De Vidrio Templado** – Para una vista frontal de la comida

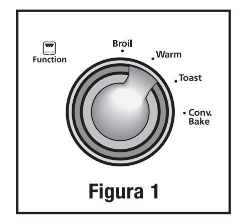


Figura 1

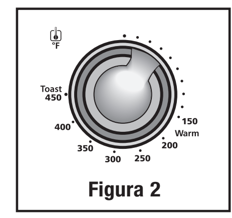


Figura 2

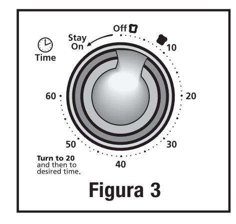


Figura 3

7. **Dos Posiciones De La Rejilla**
8. **Molde para hornear y bandeja para hornear galletas en uno y rejilla para asar** – Se usa para hornear, asar y asar al grill.
9. **Paredes Interiores Fáciles De Limpiar** – Permiten una rápida limpieza.

Preparación para Usar Su Horno de Mesa por Primera Vez

Nota: Durante el primer uso usted podría detectar un ligero olor y/o humo.

Gire la temperatura al máximo y deje prendido por aproximadamente 5 minutos. Si está usando su horno de mesa por primera vez asegúrese de:

- Retirar todos los adhesivos de la superficie del horno.
- Abrir la puerta del horno y retirar todos los documentos impresos y los papeles de la parte interior del horno para mostrador.
- Limpiar la rejilla y la bandeja con agua caliente, una pequeña cantidad de líquido lavavajillas y una esponja no abrasiva.
- NO SUMERJIR EL CUERPO DE LA UNIDAD EN AGUA.
- Seque la unidad por completo antes de usarla.
- Seleccione una ubicación para el horno de mesa. Deberá ubicarse en un área abierta sobre una mesa en la que el enchufe llegue hasta el tomacorriente.
- Enchufe el horno de mesa en un tomacorriente de 120 voltios CA.

ADVERTENCIA: Cuando el horno esté en uso o se esté enfriando, asegúrese de que haya un espacio de 6 pulg. entre el horno y cualquier otra superficie incluyendo los cables. Asegúrese de que el cable no esté apoyado contra la parte trasera del horno de mesa.

Uso de la Función de Tostado

Paso 1. Coloque los alimentos sobre la rejilla de alambre.

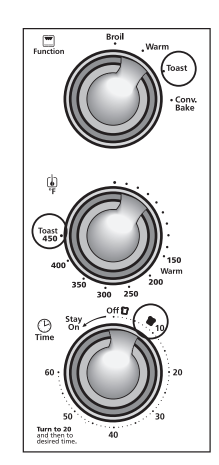
Paso 2. Cierre completamente la puerta de vidrio.

Paso 3. Gire la perilla de función a la posición “Toast” (tostar).

Paso 4. Gire la perilla de la temperatura a 450º F.

Paso 5. Gire el reloj programador más allá de la marca de 20 minutos para activarlo, luego de regreso al tiempo de tostado deseado en cualquier parte entre los símbolos de tostado.

Paso 6. Cuando termine de tostar, abra por completo la puerta del horno y retire los alimentos.**



Para usar la función de horneado por convección

La función de horneado por convección enciende un ventilador incorporado que circula el aire caliente en la cámara del horno cocinando su comida más rápido y más parejo. Precaliente el horno de 5 minutos a la temperatura deseada con la rejilla del horno en su lugar.

Paso 1. Coloque una bandeja para horneado con alimento en la rejilla de alambre.

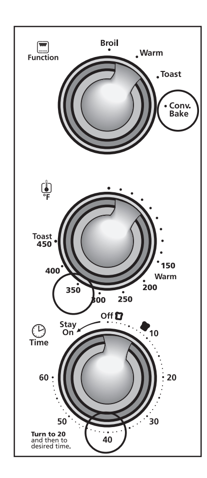
Paso 2. Cierre completamente la puerta de vidrio.

Paso 3. Gire el dial de funciones a Convection Bake (horneado por convección).

Paso 4. Gire la perilla de la temperatura hasta la posición deseada.

Paso 5. Gire la perilla del reloj programador hasta el tiempo de cocción deseado.*

Paso 6. Cuando termine de hornear, abra por completo la puerta del horno y retire los alimentos.**



Preguntas frecuentas sobre el horneado por convección

¿Qué es convección?

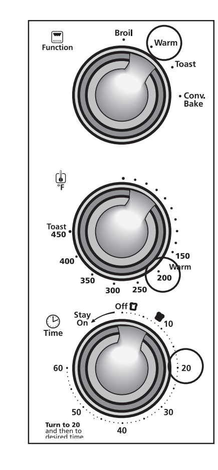
Respuesta: En su horno para mostrador existe un ventilador incorporado que circula el aire caliente en la cámara del horno cocinando su comida más rápido y más parejo.

¿Cómo ajusto el tiempo para la convección?

Respuesta: En promedio, la convección acortará el tiempo de cocción un 30%, pero varía según la comida. Se sugiere establecer un tiempo de cocción más corto para iniciar el proceso y luego agregar tiempo si es necesario.

¿Qué alimentos se cocinan mejor por convección?

Respuesta: Siempre será deseable un tiempo de cocción más corto. Hay un beneficio en particular para los alimentos que se hornean, pues el aire que circula mantiene constante la temperatura del horno durante todo el proceso.



Uso de la Función de Calentar

Paso 1. Coloque una bandeja para horneado con alimento en la rejilla de alambre.

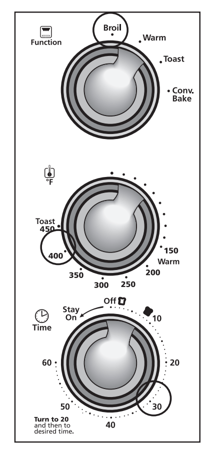
Paso 2. Cierre completamente la puerta de vidrio.

Paso 3. Gire la perilla de función a la posición “Warm” (calentar).

Paso 4. Gire el control de temperatura a 200º F.

Paso 5. Gire la perilla del reloj programador hasta el tiempo de calentamiento deseado.*

Paso 6. Cuando termine de calentar, abra por completo la puerta del horno y retire los alimentos.**



Uso de la Función de Asar

La función ajustable de asar permite al horno asar a cualquier temperatura. Fabuloso para derretir queso a 150º F o cocinar pescado a 400º F. Ajuste según sea necesario

Paso 1. Coloque la comida en la rejilla para asar o en una bandeja de hornear si es necesario.

Paso 2. Cierre la puerta de vidrio dejando una abertura de aproximadamente 3 pulg. en la parte superior del horno.

Paso 3. Gire la perilla de función a la posición "Broil" (asar).

Paso 4. Gire la perilla de control de la temperatura hasta la posición de la temperatura deseada.

Paso 5. Gire la perilla del reloj programador hasta el tiempo de cocción deseado.*

Paso 6. Cuando termine de asar, abra por completo la puerta del horno y retire los alimentos.**

****ADVERTENCIA:** Los alimentos cocidos y la rejilla de metal pueden estar muy calientes, manipule con cuidado. No deje el horno de mesa sin supervisión.

***Nota especial:** Si el tiempo de cocción es menor a 20 minutos, debe girar el relojprogramador más allá de la marca de 20 minutos y luego retroceder hasta el tiempo deseado.

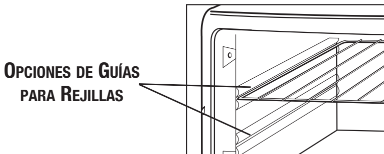
Colocación de la Rejilla

- Para poder contener una amplia variedad de alimentos el horno tiene una rejilla reversible y dos posiciones para la rejilla. La rejiilla se puede insertar en el horno en las guías superior e inferior de la rejilla. La rejilla encajará en cualquiera de las guías para rejilla dentro del horno de mesa. (Vea la figura 4)
- Antes de retirar la rejilla permita que se enfríe la unidad.
- Para retirar la rejilla, abra la puerta del horno y lleve la rejilla hacia el frente del horno. La rejilla se deslizará en las guías dentro del horno.

TENGA EN CUENTA QUE: la rejilla del horno puede inclinarse hacia adelante haciendo que los alimentos se muevan cuando se saca la rejilla; proceda con cuidado.

- La de la rejilla dependerá del tamaño de los alimentos y de qué tan dorados los desee. Coloque la rejilla abajo para evitar que se dore la parte superior y en la posición elevada para evitar que se queme la parte inferior.
- Para mejores resultados al tostar, coloque la rejilla en la posición elevada en la guía inferior de la rejilla.

Para obtener mejores resultados al tostar, coloque la rejilla en la guía superior de la rejilla.



Limpieza del Horno de Mesa

NO LO SUMERJA EN AGUA.

Paso 1. Gire todas las perillas a la posición de apagado, desconecte la unidad y déjela enfriar.

Paso 2. Limpie la unidad con un paño húmedo. NO LO SUMERJA EN AGUA Asegúrese de usar sólo agua con jabón suave. Los limpiadores abrasivos, cepillos para fregar y limpiadores químicos dañan el revestimiento de limpieza continua de esta unidad.

Paso 3. Retire la bandeja para migas del horno de mesa.

Paso 4. Sacuda la bandeja para quitar las migas. La limpieza regular de la bandeja para migas evitará las acumulaciones.

Paso 5. Retire la rejilla de alambre y limpie con un paño húmedo o coloque la rejilla superior en el lavavajillas.

Para Guardar el Horno de Mesa

Deje que el electrodoméstico se enfríe por completo antes de guardarlo. Si guarda el horno de mesa por períodos largos asegúrese de que esté limpio y libre de partículas de comida. Guarde el horno de mesa en un lugar seco como por ejemplo en una mesa o mostrador o armario. Además de la limpieza recomendada no es necesario ningún otro tipo de mantenimiento.

Recetas

Bruschetta de Brie y Alcachofa

6 rodajas de pan redondo campesino (de 1/3 de pulgada de ancho, 0.8 cm)

1 cucharada de ajo picado

2 cucharadas de vinagre balsámico

6 cucharadas de aceite de oliva extra virgen

6 onzas de queso Brie

1 cebolla pequeña picada

2 frascos (de 6 ½ onzas) de corazones de alcachofas marinados escurridos

1 cucharada de menta fresca picada

1 cucharada de albahaca fresca picada

1 rodaja de prosciutto o jamón (2 onzas)

¼ de taza de queso parmesano rayado

Fije el horno tostador Oster® a “broil” (asar) y pre caliente. Arregle el pan en una capa en un molde para hornear, luego unte los lados de arriba con dos cucharadas de aceite de oliva y sazone con sal y pimienta. Hornee hasta que queden color marrón dorado y pase a la rejilla. Unte una capa ligera de queso Brie en el pan tostado. Corte las alcachofas a lo largo en rodajas de ¼ de pulgada (0.6 cm) de ancho y corte el prosciutto en tiras. Caliente 1 cucharada de aceite en una sartén de 10 pulgadas (25 cm) de fondo pesado a fuego medio alto. Añada la cebolla y el ajo. Mueva frecuentemente hasta que queden transparentes. Añada las alcachofas y el prosciutto, cocine las alcachofas hasta que estén doradas (por unos 4 minutos) y luego añada el vinagre balsámico. Añada la albahaca y la menta, sal y pimienta al gusto. Sirva la mezcla sobre las tostadas. Cubra con queso parmesano y sirva inmediatamente.

Cinnamon Toast

1 Cucharada de azúcar rubia

2 Cucharaditas de margarina a temperatura ambiente

¼ Cucharadita de canela en polvo

2 Tajadas de pan integral o multi granos

Combine el azúcar, la margarina y la canela en un tazón pequeño con un tenedor hasta que queden bien mezclados. Unte cada tajada de pan con porciones iguales de la mezcla. En un Horno Tostador Oster, ponga a tostar hasta que el azúcar se derrita y el pan quede dorado de acuerdo a su gusto.

Preparación: 10 minutos. Tiempo total: 30 minutos.

Pollo a la miel y mostaza con capa picante de pecanas y hojuelas de maíz

Este plato salado es bajo en grasa y les encantara a sus niños

1 taza de mostaza Dijón

½ taza de pecanas picadas

1 taza de miel

Spray para molde anti-adherente

3 libras de muslos de pollo y/o pechugas sin piel

Aceite de oliva para rociar

1 cucharadita de pimienta de cayena

1 caja de cereal de hojuelas de maíz de 18 onzas, picado en el procesador hasta que quede en migas

Mezcle la mostaza y la miel juntas en un tazón mediano poco hondo. Cubra el pollo completamente por ambos lados. Combine la pimienta de cayena, las hojuelas de maíz y las pecanas en otro tazón mediano poco hondo. Rocíe el molde para hornear anti-adherente con el aceite en spray y coloque las presas de pollo en el molde. Rocíe por encima con aceite de oliva. Hornee a 375°F por 40 minutos o hasta que el pollo alcance una temperatura interna de 170°F y que no esté rosado en el centro.

Pechuga de Pavo asada con vegetales aromáticos

1 pechuga de pavo pequeña
2 tallos de apio, cortados en cubitos de ¼ de pulgada (0.6cm)
2 dientes de ajo pelados
1 o 2 ramitos de romero y tomillo frescos
1 limón, cortado por la mitad
1 cebolla pequeña, cortada en cubitos de
Chili en polvo
Sal Kosher y pimienta
3 zanahorias pequeñas, cortadas en cubitos de ¼ de pulgada (0.6cm)
1 ½ taza de caldo de gallina

Precaliente el horno tostador Oster® a 450°F. Esparza los vegetales al fondo de un molde para hornear de 11 pulgadas (28 cm) por 1 ½ a 2 pulgadas (3.5 a 5 cm) de alto y ponga encima la pechuga de pavo. Meta el ajo y las hierbas debajo de la pechuga. Exprima el limón sobre el pavo y sazone con chili en polvo, sal y pimienta. Cocine por 25 minutos. Baje la temperatura del horno a 325°F y vierta el caldo al fondo del molde, hasta que llegue a 1 pulgada (2.5cm) a los lados del molde. Continúe cocinando, hasta que el jugo del pavo se vea transparente y alcance una temperatura interna de 180°F.

Chuletas de cerdo a la mostaza y hierbas con papas asadas

1 paquete de filetes de cerdo, 1 ½ – 2 libras
5 dientes de ajo, pelados y molidos
3 cucharadas de Mostaza Dijón
6 papas pequeñas Yukón Gold, en cuartos
3 cucharadas de romero fresco, cocido al vapor y picado
2 cucharadas de aceite de oliva
3 cucharadas de tomillo fresco, cocido al vapor
1 cucharadita de pimienta fresca molida, más un adicional para las papas
1 cucharada de sal Kosher, y un adicional para las papas

Precaliente el horno tostador Oster® a 375°F. Cubra el cerdo con la mostaza Dijón. En un tazón pequeño, combine 2 cucharadas de romero, 2 cucharadas de tomillo, sal, pimienta y ajos. Esparza sobre las chuletas de cerdo y coloque en un molde grande para hornear que entre fácilmente en el horno. Esparza las papas alrededor del cerdo y rocíe el aceite de oliva. Espolvoree sal, pimienta y la cucharada restante de romero y tomillo sobre las papas. Cocine por ½ hora o hasta que las chuletas de cerdo no estén rosadas en el centro. Retire el cerdo, cubra con papel aluminio y deje aparte. Pinche las papas con un tenedor para verificar si están suaves y cocine por 15 a 20 minutos adicionales si es necesario.

Consejos Útiles / Diagnóstico de Problemas

PROBLEMA	POSIBLES CAUSAS	SOLUCIÓN
Alimentos crudos/pasados de cocción	• Temperatura o programación del tiempo incorrectas • Ubicación de la rejilla	• Tal vez tenga que ajustar el tiempo y la temperatura a gusto. • Debido a que su horno de mesa es más pequeño que su horno común, se calentará más rápido y generalmente cocinará en períodos más cortos. • Vea la sección "Colocación de la rejilla", en la página español-22. La rejilla puede necesitar ajustes para contener los tipos de alimentos.
Olor a quemado al encender el horno	• Alimentos atascados dentro del horno, en los elementos calentadores o en la bandeja para migas.	• Vea la sección "Limpieza del horno de mesa", página español-23.
El horno no se enciende	• La unidad está desenchufada • Reloj programado	• Enchufe el horno de mesa en un tomacorriente de 120 voltios CA. • Ajuste la perilla del reloj programador y de la temperatura a la posición deseada. Ambas deben estar encendidas para que el horno de mesa funcione.
Solo un elemento calentador está calentando	• La selección de la función determina qué elemento calentador funciona.	• Revise si se seleccionó la opción Asar
Los elementos calentadores no se mantienen encendidos	• Los elementos calentadores cambiarán de encendido (ON) y apagado (OFF) para mantener la temperatura apropiada.	• Confirme que la selección de la función sea la correcta

Notas

Garantía Limitada de 1 Año

Sunbeam Products, Inc. operando bajo el nombre de Jarden Consumer Solutions, o en Canadá, Sunbeam Corporation (Canada) Limited operando bajo el nombre de Jarden Consumer Solutions, (en forma conjunta, “JCS”), garantiza que por un período de un año a partir de la fecha de compra, este producto estará libre de defectos de materiales y mano de obra. JCS, a su elección, reparará o reemplazará este producto o cualquier componente del mismo que presente defectos durante el período de garantía. El reemplazo se realizará por un producto o componente nuevo o reparado. Si el producto ya no estuviera disponible, se lo reemplazará por un producto similar de valor igual o superior. Ésta es su garantía exclusiva. No intente reparar o ajustar ninguna función eléctrica o mecánica de este producto. Al hacerlo elimínará ésta garantía.

La garantía es válida para el comprador minorista original a partir de la fecha de compra inicial y la misma no es transferible. Conserve el recibo de compra original. Para solicitar servicio en garantía se requiere presentar un recibo de compra. Los agentes y centros de servicio de JCS o las tiendas minoristas que venden productos de JCS no tienen derecho a alterar, modificar ni cambiar de ningún otro modo los términos y las condiciones de esta garantía.

Esta garantía no cubre el desgaste normal de las piezas ni los daños que se produzcan como resultado de uso negligente o mal uso del producto, uso de voltaje incorrecto o corriente inapropiada, uso contrario a las instrucciones operativas, y desarme, reparación o alteración por parte de un tercero ajeno a JCS o a un Centro de Servicio autorizado por JCS. Asimismo, la garantía no cubre actos fortuitos tales como incendios, inundaciones, huracanes y tornados.

¿Cuál es el límite de responsabilidad de JCS?
JCS no será responsable de daños incidentales o emergentes causados por el incumplimiento de alguna garantía o condición expresa, implícita o legal.

Excepto en la medida en que lo prohíba la ley aplicable, cualquier garantía o condición implícita de comerciabilidad o aptitud para un fin determinado se limita, en cuanto a su duración, al plazo de la garantía antes mencionada.

JCS queda exenta de toda otra garantías, condiciones o manifestaciones, expresa, implícita, legal o de cualquier otra naturaleza.

JCS no será responsable de ningún tipo de daño que resulte de la compra, uso o mal uso del producto, o por la imposibilidad de usar el producto, incluidos los daños incidentales, especiales, emergentes o similares, o la pérdida de ganancias, ni de ningún incumplimiento contractual, sea de una obligación esencial o de otra naturaleza, ni de ningún reclamo iniciado contra el comprador por un tercero.

Algunas provincias, estados o jurisdicciones no permiten la exclusión o limitación de los daños incidentales o emergentes ni las limitaciones a la duración de las garantías implícitas, de modo que es posible que la exclusión o las limitaciones antes mencionadas no se apliquen en su caso.

Esta garantía le otorga derechos legales específicos y es posible que usted tenga otros derechos que varían de un estado, provincia o jurisdicción a otro.

Cómo solicitar el servicio en garantía

En los Estados Unidos
Si tiene alguna pregunta sobre esta garantía o desea recibir servicio de garantía, llame al 1-800-334-0759 y podrá obtener la dirección del centro de servicio que le resulte más conveniente.

En Canadá
Si tiene alguna pregunta sobre esta garantía o desea recibir servicio de garantía, llame al 1-800-667-8623 y podrá obtener la dirección del centro de servicio que le resulte más conveniente.

En los Estados Unidos, esta garantía es ofrecida por Sunbeam Products, Inc. operando bajo el nombre de Jarden Consumer Solutions, Boca Ratón, Florida 33431. En Canadá, esta garantía es ofrecida por Sunbeam Corporation (Canada) Limited operando bajo el nombre de Jarden Consumer Solutions, 20 B Hereford Street, Brampton, Ontario L6Y 0M1. Si usted tiene otro problema o reclamo en conexión con este producto, por favor escriba al Departamento de Servicio al Consumidor.

FAVOR NO DEVUELVA ESTE PRODUCTO A NINGUNA DE ESTAS DIRECCIONES NI AL LUGAR DE COMPRA.